Bonaire een koloniale zoutgeschiedenis (5)


Met de verovering van de 'Nieuwe Wereld' kwam het Caribisch gebied in beeld als een nieuwe productiebron van zout.
FOTO'S CEES LUCKHARDT

De groei van de zoutbehoefte

'Bonaire een koloniale zoutgeschiedenis' is de tweede geactualiseerde druk van het boek dat Boi Antoin en Cees Luckhardt in 2012 in beperkte oplage hebben uitgebracht. Met deze herziene publicatie worden de meeste nieuwe gegevens over Bonaire, die de afgelopen tien jaar bekend zijn geworden, in één uitgave samengebracht. Daarmee wordt tegelijkertijd een antwoord gegeven op de vraag: „Wat maakte dat de Nederlanders ruim 350 jaar lang het eiland bezet hielden als 'Nederlands overzees gebied' en verdedigden tegen buitenlandse aanvallen?" Het Antilliaans Dagblad gaat tot aan de presentatie, in januari 2023, dit boek in verschillende delen voorpubliceren. Vandaag Deel 5 over de groei van de zoutbehoefte.




Het zouten van de vis op Cabo Verde.

Het best te gebruiken zout voor het inzouten van haring was het niet vervuilde maar het uit zeewater gewonnen zout, zoals op Bonaire te vinden was. Het zogenaamde kristalheldere 'witte baai- of zeezout' . Het in Nederland en in Europese steden als Salzburg gewonnen 'grauwe veenzout' tastte de smaak van het in te zouten product aan. Met de verovering van de 'Nieuwe Wereld' kwam het Caribisch gebied in beeld als een nieuwe productiebron. Door de hitte van de zon verdampte het zeewater aan de Caribische kusten en bleef fijn, helder, wit, zuiver zeezout in kristalbrokken over. De natuurlijke omstandigheden en het natuurlijke proces maakte dat het zout in de Cariben voor het opscheppen lag.


Stokvis (bakkeljauw).

Met het conserveren van de haring werd een nieuw belangrijk (export)artikel ontwikkeld en een enorme impuls gegeven aan de zoektocht naar baai- of zeezout. Deze 'uitvinding' kwam te staan naast de reeds eeuwenoude, door de Egyptische piramidebouwers ontdekte vorm, van het flink inzouten en daarmee indrogen van vis. Die aten bij een te kleine oogst gezouten vlees en vis als noodrantsoen. Ook de Vikingen wisten dat bij gezouten vis alle vocht onttrokken wordt waardoor bacteriën niet meer in leven blijven en hun vernietigende werking is uitgeschakeld. De gedroogde vis kan gemakkelijk een jaar bewaard worden en is dus uitermate geschikt voor lange zee(zeil)reizen. We kennen haar nog steeds als 'stokvis' of, onder haar overzeese Antilliaanse of Surinaamse benaming: 'bakkeljauw'.

Haringen werden aan boord schoongemaakt, ingezouten en in vaten verpakt, waardoor ze direct konden worden verkocht als ze aan land werden gebracht. Ook andere vissoorten werden, ieder op hun eigen manier, ingezouten en klaargemaakt voor een langdurige bewaring of reis. De zoute haring had een veel grotere hoeveelheid zout nodig om hem te conserveren. De hoeveelheid die men tegenwoordig gebruikt, is veel lager. De lichtzoute haring die wij nu eten kenden onze voorouders niet. De vroegere haring was bijna niet te eten als hij uit het vat kwam. Om de vis enigszins eetbaar te maken diende hij langdurig in melk gelegd te worden om de sterk aanwezige zoute smaak te verminderen en te neutraliseren. Naarmate de haring ouder en dus langer in de ton heeft gezeten, moet hij lang worden geweekt.

Hierdoor smaakte vroeger een nieuwe, pas ingezouten, haring in juni compleet anders dan in december, omdat de smaak amper aangetast was door het zout. De behoefte aan zout om vis te bewerken nam niet eerder dan rond 1900 af, toen het 'snelvriezen' werd ontdekt. De vis kon voortaan op de vissersschepen geconserveerd worden door invriezen in plaats van hem met extreem grote hoeveelheden in te zouten.

Dat de Nederlandse behoefte aan zout explosief groeide in de 16e eeuw is ook terug te vinden in de cijfers rond de Nederlandse haringvloot. Die steeg van honderdvijftig schepen in 1550 naar bijna tweeduizend haringschepen in de daarop volgende vijftig jaar. In haar topjaren, nog eens vijftig jaar later, bestond de vloot uit ongeveer vierduizend schepen. Rond 1650, midden in de 17e 'Gouden Eeuw', bereikte de Nederlandse haringvisserij haar hoogtepunt. Enkhuizen en Rotterdam waren de belangrijkste haringhavens. De haringbuizen waren speciale schepen die vanaf het strand de zee in konden varen. Ze hadden speciale havens nodig. Deze lagen in het Maasmondgebied (Brielle, Schiedam, Delfshaven, Rotterdam, Vlaardingen en Maassluis) en in Enkhuizen.

In de 15e en eerste helft van de 16e eeuw werd het zuivere baai- of zeezout, nodig voor de conservering van vis, uit Portugal en Frankrijk geïmporteerd. Het minder fijne en witte zeezout kwam uit de kunstmatig aangelegde zoutpannen van de Franse Atlantische kust rond Nantes, Rouchefort. Het nog fijnere en hagelwitter zout, kon voor een duurdere prijs gevonden worden in Portugal (Lissabon en Setúbal) en Spanje (Cadiz en San Lucar de Barameda). Vooral het Portugese en Spaanse zout werd graag ingekocht door Nederlandse zouthandelaren omdat het met grote winst kon worden doorverkocht. Sommige steden, zoals Middelburg, bloeiden doordat ze een exclusief handelsrecht (stapelrecht) kregen voor bepaalde producten. Middelburg bezat dit recht voor Frans zout en wijn. Dordrecht bezat het stapelrecht voor Rijn- en Moezelwijnen en Duits hout.

Schippers die zout van het Portugese schiereiland Setúbal haalden, namen ook wol en andere Spaanse producten mee terug naar de Nederlanden. Omgekeerd werden hout en graan uit het Oostzeegebied naar Spanje gebracht; dit waren gewilde producten in Zuid-Europa. In Amsterdamse pakhuizen werden alle handelsproducten uit Noord en Zuid opgeslagen. Dit, gecombineerd met het feit dat de Spanjaarden Antwerpen innamen, zou ertoe leiden dat de stad tijdens de Tachtigjarige oorlog de stapelmarkt van Europa werd.

De Nederlanders vingen driekwart van alle haring in Noordwest-Europa waardoor haring een van de belangrijkste economische pijlers werd van de jonge Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden. Er ging veel meer kapitaal om in deze 'Grote visserij' dan in de overzeese handel en er werkten evenveel mannen op haringschepen als op de handelsvloot. Om deze economische belangen te verdedigen was de Nederlandse haringvloot uitgerust en getraind als een oorlogsvloot. Ze voerde talloze zeeslagen uit tegen de Engelse beroepsmarine, maar uiteindelijk zouden ze die verliezen. In 1652 werd een groot deel van de Nederlandse haringvloot door de Engelse vernietigd. Behalve de Engelsen hadden ook de Fransen een eigen haringvloot en daarmee de wens om greep te krijgen op de internationale zouthandel.

Extra veel zout

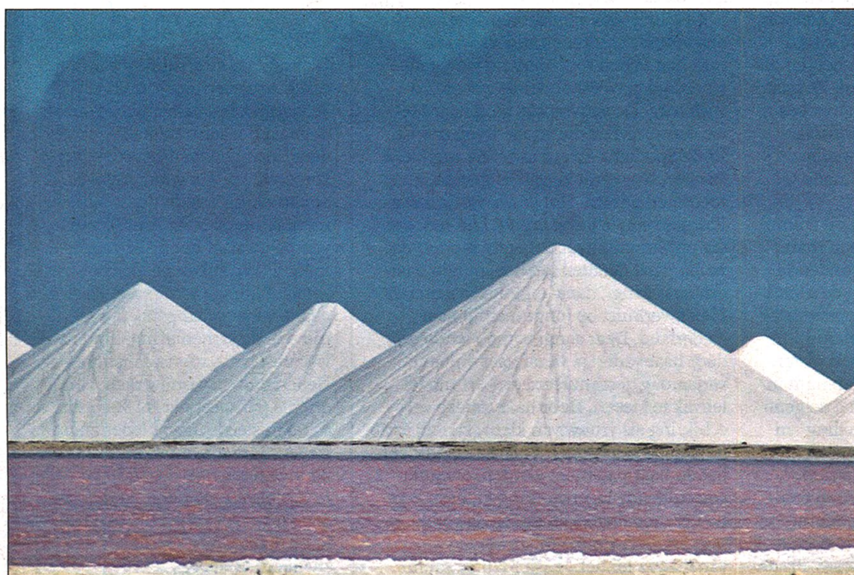
De zoutbehoefte in Europa nam niet alleen enorm toe door 'de ontdekking' van het haring kaken. Ook was er een groei in de dagelijkse Europese zoutconsumptie per persoon. Deze steeg van 40 gram per dag in de 16e eeuw naar 70 gram in de 17e en 18e eeuw. Daarnaast groeide de Europese bevolking in omvang. In de welvarende wereldhandelsstad Amsterdam was de groei extreem hoog. De bevolking nam toe van 30.000 inwoners in 1600 naar 210.000 in 1665.

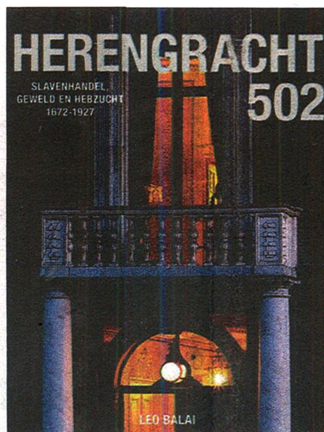
De stad kreeg als stapelmarkt van de wereld in korte tijd een aantal nieuwe grachtengordels. Vanaf 1578 kende de stad vier grote stadsuitbreidingen in nog geen honderd jaar. Aan de beroemde 'Gouden Bocht' werden vanaf 1672 allerlei grachtenpanden gebouwd die een relatie met de handel in de 'Nieuwe Wereld' hebben, zoals de huidige burgemeesterswoning.

De behoefte aan zout nam altijd al toe tijdens de traditionele slachtmaanden: november tot februari. Het vlees van het geslachte vee werd ingezouten en in tonnen ingemaakt of als ham te drogen gehangen of gerookt. We hebben al eerder vastgesteld dat de behoefte aan zout lager is als men onder het rauwe vlees een vuur stookt om het zout in te laten trekken. Een gerookte ham heeft niet alleen minder zout nodig, maar is ook minder arbeidsintensief dan een rauwe ham. De beroemde Parmaham wordt niet gerookt maar met zout ingewreven en 60 tot 70 dagen gekoeld, daarna gedroogd, en vervolgens nog eens 12 tot 15 maanden gerijpt. Behalve als conserveringsmiddel was zout ook al eeuwenlang in gebruik als smaak- en betalingsmiddel. Romeinse soldaten werden vaak betaald met zout, vandaar het woord 'salaris'. Zelfs 'salade' is een van zout afgeleid woord, het is afkomstig van het Franse woord voor zout: 'salata' (gezouten).

Eeuwenlang werden, tijdens het roken of drogen, producten langer houdbaar gemaakt met ingrediënten als zout, azijn en suiker dat het vocht aan het product onttrekt en aan de smaak van het product zoet, zuur of zout toevoegt. Zout is van oudsher een smaakversterker en is gebruikt om te pekelen, suiker om te confituren. Fermenteren is een enorm oude methode waarbij melkzuurbacteriën ervoor zorgen dat bijvoorbeeld melk omgezet wordt in yoghurt en kaas of waarbij zuurkool ontstaat uit witte kool. Gisten is een vorm van fermenteren bij de bereiding van bier en wijn. De suikers in druivensap en het mengsel van water, graan en hop worden omgezet in alcohol. Een van de aller oudste methodes van fermenteren kent de Aziatische keuken waarbij ketjapsaus ontstaat uit bonen. Pas 2e helft van de 19e eeuw kwam wecken en conserveren in blik tot ontwikkeling.

Noot: In deel 2 is reeds opgemerkt dat het tot in de 19e eeuw een belangrijke militair strategische actie was om de tegenstander af te snijden van zijn zoutvoorzieningen. Die kon daardoor in oorlogstijd niet uitvaren met zijn oorlogsvloot. Zonder met zout geconserveerde levensmiddelen aan boord kon men niet lange tijd op volle zee blijven.

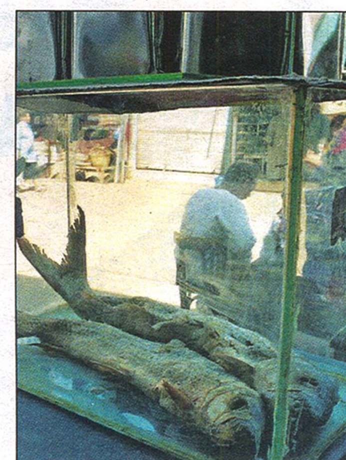

Piramides van zout.




Kaft van het boek van Leo Balai, onderzoek naar de Amsterdamse burgemeesterswoning Herengracht 502. Op de andere foto de 'gouden bocht' van de Herengracht.

Zout voor het buitenland

Volgens de Antwerpse koopman Geeraerd Grammaye was aan het einde van de 16e eeuw, rond 1575, ongeveer 40 procent van het in Nederland aangevoerde zout voor de export bestemd naar voornamelijk de Oostzeelanden. Ongeveer 35 procent was voor huishoudelijk gebruik in eigen land (voor het zouten van vlees;) de overige 25 procent werd gebruikt in de visserij (haring en kabeljauw). In hoeveelheid is dit 25.000 kubieke meter voor de visserij, 50.000 kubieke meter voor binnenlandse doeleinden (kaas, olie, leerlooien enz) en 70.000 kubieke meter voor de export. Onder de buitenlandse afnemers bevonden zich naast de Oostzeelanden ook vissers uit Engeland.


Gedroogde vis in een vitrine in Egypte.